



CHÂTEAU CARILLON

FRONSAC



ASSEMBLAGE

95% Merlot,
5% Cabernet-Sauvignon

LOCALISATION

Au sein de l'appellation Fronsac,
dans la commune de Saillans.

HISTOIRE

La topographie variée des communes de l'appellation Fronsac confère au vin richesse et typicité. Au bord de l'Isle, sur la commune de Saillans, les 7 hectares de vignes du Château Carillon, cultivées avec soin et attention en agriculture biologique, s'épanouissent sur un terroir d'exception de côteaux idéalement exposés. Les raisins ainsi choyés produisent des vins riches et charpentés.

ÉLEVAGE

Élevage sous bois de 12 mois.

SUGGESTIONS CULINAIRES

Un vin à déguster avec des cailles farcies aux morilles, une côte de boeuf au gros sel ou du gibier en sauce.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification réalisée en cuves en inox thermorégulées.

DEGUSTATION

Robe grenat d'une grande intensité.

Un nez délicat, conjuguant fruits noirs mûrs et pointes florales.

Puissant et plein, il s'avère charpenté et offre des tannins soyeux.

SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

